

Panier Feuilleté aux Courgettes et Fromage à Raclette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|--------------|
| - PATE FEUILLETEE | 1x |
| - COURGETTE(S) | 1 belle |
| - AIL EN POUDRE | |
| - OIGNON(S) | 1 petit |
| - CURRY EN POUDRE | 1/2 c à café |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - FROMAGE(S) A RACLETTE | 150 - 200g |
| - LAIT | 2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Lavez et coupez les courgettes en petits dés.
- Faites-les revenir dans l'huile d'olive.
- Salez, poivrez et ajoutez un d'ail et le curry. Réservez.
- Ecroûtez le fromage et coupez-les en dés.
- Etalez la pâte feuilletée, coupez-la en 4.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez les courgettes sur les 4 portions. Recouvrez de dés de fromage. Poivrez. Fermez les paniers en rabattant les bords vers le haut.
- Déposez-les dans un plat allant au four sur une feuille de papier sulfurisé (ou dans le plat CRISP).
- Enfournez pour 15 minutes.
- Servez sans attendre.

